

MENU DEGUSTAZIONE 7 PORTATE

Canapés

Tenerumi e pomodoro

Rosa di barbabietola, palamita, anguria e rafano

Ricciola, fagiolini, levistico ed eucalipto

Tortellini al basilico, mandorla, seppiette, 'nduja

Pescato del giorno, lattughino alla brace, limone, alici
O
Lombata di agnello in crosta di olive e zucchini in fiore

Memento

Banana ossidata, cioccolato e whisky

Petit four

Menu degustazione 7 portate €235

Abbinamento vini 7 calici €145
Abbinamento vini Premium 7 calici €205

MENU DEGUSTAZIONE 9 PORTATE

Canapés

Tenerumi e pomodoro

Rosa di barbabietola, palamita, anguria e rafano

Ricciola, fagiolini, levistico ed eucalipto

Melanzana, pala di fico e cioccolato ossidato

Tortellini al basilico, mandorla, seppiette, 'nduja

Triglia girasole

Lombata di agnello in crosta di olive e zucchini in fiore

Fragola e rucola

Carrube e nocciola

Petit four

Menu degustazione 9 portate €260

Abbinamento vino 9 calici €160
Abbinamento vino Premium 9 calici €220

Il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento (Reg. CE 853/04)
Si invitano gli ospiti con allergie o intolleranze a fare riferimento al personale di sala per le necessarie delucidazioni
(Reg. UE 1169/2010)